



Gâteaux

Maison en pain d'épice



5h

TEMPS TOTAL

2h

PRÉPARATION

1h

CUISSON

2h

REPOS

579

CALORIES

Ingrédients
pour 20 personnes

Ingrédients pour le pain d'épices

1.75 kg **Farine**
850 g **Sucre semoule**
35 cl **Miel**
120 g **Beurre doux**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 **Citron(s)**
9 c. à café **Levure chimique**
4 c. à café **Cannelle en poudre**
1.5 c. à café **Gingembre en poudre**
0.5 c. à café **Cardamome en poudre**

Ingrédients pour la glace royale et le décor

280 g **Sucre glace**
200 g **Bonbon(s) au chocolat dragéifié(s)**
200 g **Biscuit(s) sec(s)**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation du pain d'épices

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, la cannelle, le gingembre et la cardamome.
- 3 Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le sucre et le miel. Porter à ébullition puis enlever du feu.
- 4 Presser le jus des citrons à l'aide d'un presse-agrumes. L'ajouter dans la casserole et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Verser le mélange chaud sur le saladier de farine, levure et épices. A l'aide d'une maryse mélanger les ingrédients grossièrement.
- 6 Ajouter les œufs et pétrir à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple mais légèrement collante.
- 7 Sur un plan de travail fariné, couper la pâte en trois et étaler chaque morceau en un rectangle d'une épaisseur d'un centimètre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 8 Garnir plusieurs plaques à pâtisserie allant au four de papier sulfurisé et déposer les rectangles de pâte dessus.

Enfourner pendant 35 minutes.

- 9
- 10 Sortir les plaques du four et détailler immédiatement les composants de la maison.
- 11 Rectangle 1 : détailler les deux parties du toit ainsi que la cheminée.
- 12 Rectangle 2 : détailler les faces pignon avant et arrière de la maison. Tailler les fenêtres et la porte.
- 13 Rectangle 3 : détailler le socle de la maison, les deux côtés carrés et les contreforts.
- 14 Laisser refroidir l'ensemble des pièces à température ambiante.

Étape 2

Préparation de la glace royale

- 1 Verser les blancs d'œuf dans un saladier, ajouter le sucre glace petit à petit tout en mélangeant à l'aide d'un fouet.
- 2 Lorsque le mélange est homogène, en verser un peu dans une poche à douille.
- 3 La texture de la glace royale doit être bien ferme et brillante.

Étape 3

Montage de la maison en pain d'épice

- 1 Recouvrir les deux côtés du socle avec de la glace royale de la poche à douille. Poser la face arrière et un côté de la maison. Ajouter de la glace royale entre les deux parties pour cimenter les côtés.
- 2 Ajouter un contrefort intérieur et renforcer avec de la glace royale. Laisser sécher pendant 10 minutes, puis reproduire la même opération avec les deux morceaux restant.
- 3 Lorsque l'ensemble est bien pris, ajouter un pan du toit : recouvrir de glace royale les deux arrêtes des faces avant et arrière de la maison. Poser un pan du toit et laisser sécher pendant dix minutes.
- 4 Reproduire la même opération pour le second pan du toit.
- 5 Ne pas hésiter à tenir à la main les morceaux juste assemblés afin qu'ils ne glissent pas pendant le séchage.

Étape 4

Décoration de la maison en pain d'épices

- 1 Recouvrir le toit de glace royale puis fixer les bonbons chocolatés.
- 2 Recouvrir le sol de glace royale puis fixer les biscuits secs.
- 3 Recouvrir l'ensemble de glace royale.
- 4 Laisser sécher à température ambiante et déguster dès le lendemain.